FIM 88 KGP.A S
FIM 88 KGP.A IX S

INDESIT

FR Français

Mode d’emploi
FOUR

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,4
Assistance,8
Description de l’appareil,10
Description de l’appareil,12
Installation,31
Mise en marche et utilisation,33
Programmes,33
Précautions et conseils,36
Nettoyage et entretien,36

IT Italiano

Istruzioni per l’uso
FORNO

Sommario

Istruzioni per l’uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,8
Descrizione dell’apparecchio,10
Descrizione dell’apparecchio,12
Installazione,15
Avvio e utilizzo,17
Programmi,17
Precauzioni e consigli,20
Manutenzione e cura,20

ES Español

Manual de instrucciones
HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,8
Descripción del aparato,10
Descripción del aparato,13
Instalación,39
Puesta en funcionamiento y uso,41
Programas,41
Precauciones y consejos,44
Mantenimiento y cuidados,44

GB English

Operating Instructions
OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,8
Description of the appliance,10
Description of the appliance,12
Installation,23
Start-up and use,25
Cooking modes,25
Precautions and tips,28
Maintenance and care,28

PT Portuges

Instruções para a utilização
FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,5
Assistência,9
Descrição do aparelho,10
Descrição do aparelho,13
Instalação,47
Início e utilização,49
Programas,49
Precauções e conselhos,52
Manutenção e cuidados,52

DE Deutsch

Bedienungsanleitung
BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,9
Beschreibung Ihres Gerätes,11
Beschreibung Ihres Gerätes,13
Installation,55
Inbetriebsetzung und Gebrauch,57
Programme,57
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,61
Reinigung und Pflege,61

NL Nederlands

Gebruiksaanwijzing
OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,6
Service,9
Beschrijving van het apparaat,11
Beschrijving van het apparaat,14
Het installeren,64
Starten en gebruik,66
Programma's,66
Voorzorgsmaatregelen en advies,69
Onderhoud en verzorging,69

RS **Русскии**

Руководство по эксплуатации
ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,2
Запобіжні заходи,7
Сервисное обслуживание,9
Описание изделия,11
Описание изделия,14
Установка,72
Включение и эксплуатация,74
Программы,74
Предосторожности и рекомендации,78
Техническое обслуживание и уход,79

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

"Prima di attivare la funzione di pulizia automatica:
- pulire la porta del forno
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia."

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

"Before initiating the automatic cleaning cycle:
- clean the oven door;
- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- do not place tea towels"

Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Avant d'activer la fonction de nettoyage automatique :
- nettoyer la porte du four
- enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes ;
- ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.

Lors du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir chaudes, c'est pourquoi il convient d'éloigner les jeunes enfants.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Antes de activar la función de limpieza automática:
- limpie la puerta del horno
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Antes de activar a função de limpeza automática:
- limpe a porta do forno
- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios e o kit de guias corrediças (se presentes);
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend

überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

Vor der Aktivierung der Selbstreinigungsfunktion:
- Reinigen Sie die Backofentür
- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Entfernen Sie alle Zubehöre und den Gleitschienen-Bausatz (wenn vorhanden);
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:
- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

RS

Запобіжні заходи

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля. Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Подготовка к автоматической чистке:
- протрите дверцу духовки
- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте все съемные детали и комплект выдвижных направляющих (если имеется);
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

IT

Assistenza

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:
- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: "F" followed by numbers. Call for technical assistance should a malfunction occur.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

Attention :
L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "F" suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "F" seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

DE

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F“ gefolgt von Nummern.
In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.
! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “F” gevolgd door nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

RS

Сервисное обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующим номером.
В этом случае необходимо вызвать техника из сервиса техобслуживания.
! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

IT

Descrizione dell’apparecchio

Vista d’insieme

1 POSIZIONE 1
2 POSIZIONE 2
3 POSIZIONE 3
4 POSIZIONE 4
5 POSIZIONE 5
6 GUIDE di scorrimento dei ripiani
7 Ripiano **LECCARDA**
8 Ripiano **GRIGLIA**
9 Pannello di controllo

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 POSICIÓN 1
2 POSICIÓN 2
3 POSICIÓN 3
4 POSICIÓN 4
5 POSICIÓN 5
6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
7 Bandeja **GRASERA**
8 Bandeja **PARRILLA**
9 Panel de control

GB

Description of the appliance

Overall view

1 POSITION 1
2 POSITION 2
3 POSITION 3
4 POSITION 4
5 POSITION 5
6 GUIDES for the sliding racks
7 DRIPPING PAN
8 GRILL
9 Control panel

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

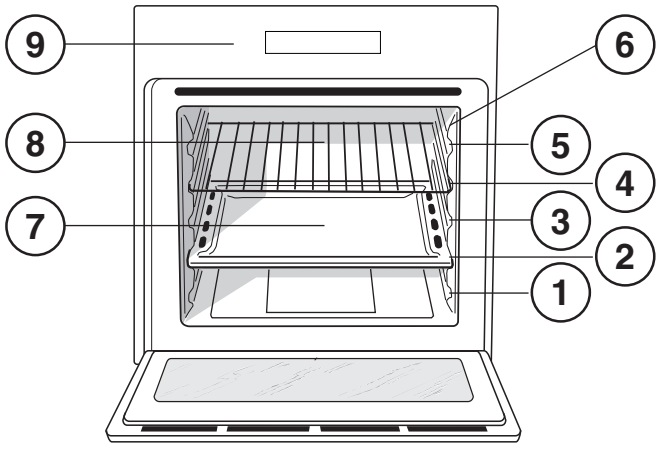
1 POSIÇÃO 1
2 POSIÇÃO 2
3 POSIÇÃO 3
4 POSIÇÃO 4
5 POSIÇÃO 5
6 GUIAS de escorrimento das prateleiras
7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
8 Prateleira **GRADE**
9 Painel de comandos

FR

Description de l’appareil

Vue d’ensemble

1 NIVEAU 1
2 NIVEAU 2
3 NIVEAU 3
4 NIVEAU 4
5 NIVEAU 5
6 GLISSIERES de coulissement
7 Support **LECHEFRITE**
8 Support **GRILLE**
9 Tableau de bord



DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 EINSCHUBHÖHE 1
2 EINSCHUBHÖHE 2
3 EINSCHUBHÖHE 3
4 EINSCHUBHÖHE 4
5 EINSCHUBHÖHE 5
6 GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
7 Einschub **FETTPFANNE**
8 Einschub **BACKOFENROST**
9 Bedienfeld

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

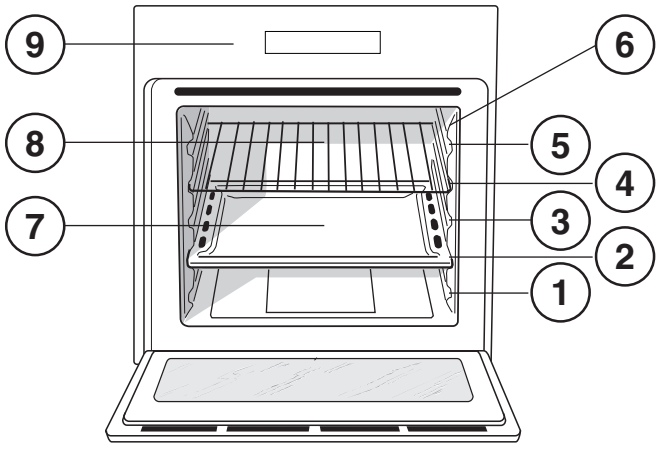
1 POSITIE 1
2 POSITIE 2
3 POSITIE 3
4 POSITIE 4
5 POSITIE 5
6 GLEUVEN om roosters in te schuiven
7 Rooster **LEKPLAAT**
8 Rooster **GRILL**
9 Bedieningspaneel

RS

Описание изделия

Общии вид

1 ПОЛОЖЕНИЕ 1
2 ПОЛОЖЕНИЕ 2
3 ПОЛОЖЕНИЕ 3
4 ПОЛОЖЕНИЕ 4
5 ПОЛОЖЕНИЕ 5
6 ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ уровней
7 ПРОТИВЕНЬ
8 РЕШЕТКА
9 Панель управления



IT

Descrizione dell’apparecchio

Pannello di controllo

1 Manopola **PROGRAMMI**
2 **DISPLAY**
3 Manopola **TERMOSTATO**
4 Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
5 Manopola **IMPOSTAZIONE TEMPI**
6 Tasto **PULIZIA AUTOMATICA**

Display

7 Icone **Programmi**
8 Digit numerici **TEMPERATURA e TEMPI**
9 Icona **OROLOGIO**
10 Icona **FINE COTTURA**
11 Icona **DURATA**
12 Icona **CONTAMINUTI**
13 Indicatore **PORTA BLOCCATA**
14 Icona **STOP**
15 **Indicatore del Preriscaldamento**

FR

Description de l’appareil

Tableau de bord

1 Bouton **PROGRAMMES**
2 **AFFICHEUR**
3 Bouton **THERMOSTAT**
4 Touche **SELECTION TEMPS**
5 Bouton **SELECTION TEMPS**
6 Bouton **NETTOYAGE AUTOMATIQUE**

Afficheur

7 Icônes **PROGRAMMES**
8 Digits numériques **TEMPERATURE et TEMPS**
9 Icône **HORLOGE**
10 Icône **FIN DE CUISSON**
11 Icône **DUREE**
12 Icône **MINUTEUR**
13 Indicateur **PORTE VERROUILLEE**
14 Icône **STOP**
15 **Indicateur Préchauffage**

GB

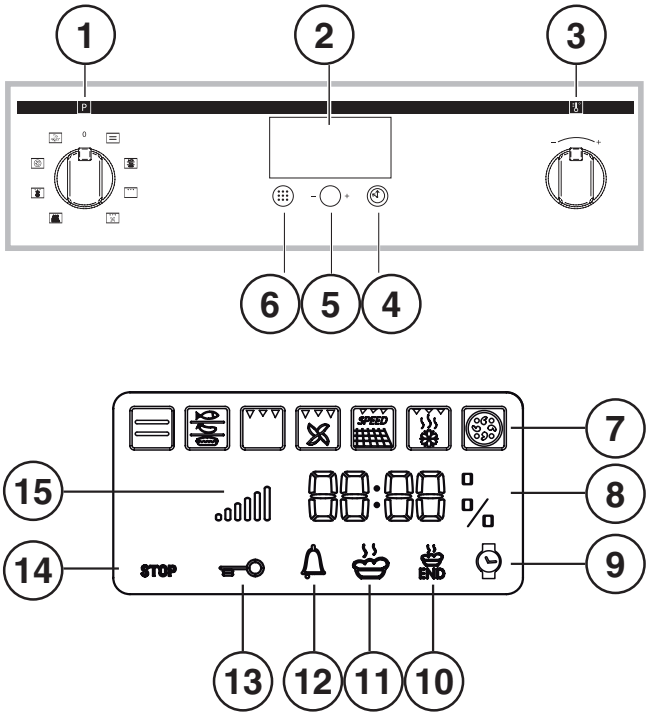
Description of the appliance

Control panel

1 **SELECTOR** knob
2 **DISPLAY**
3 **THERMOSTAT** knob
4 **TIME SETTING** button
5 **TIMER** knob
6 **AUTOMATIC CLEANING** button

Display

7 **MODE** Icons
8 **TEMPERATURE** and **TIME** digits
9 **CLOCK** Icon
10 **END OF COOKING** Icon
11 **DURATION** Icon
12 **TIMER** Icon
13 **DOOR LOCK** Indicator
14 **STOP** Icon
15 **Preheating indicator**



ES

Descripción del aparato

Panel de control

1 Mando **PROGRAMAS**
2 **DISPLAY**
3 Mando **TERMOSTATO**
4 Botón **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
5 Mando de **FIJACIÓN DE TIEMPOS**
6 Botón **LIMPIEZA AUTOMÁTICA**

Display

7 Icono **PROGRAMAS**
8 Cifras **TEMPERATURA y TIEMPOS**
9 Icono **RELOJ**
10 Icono de **FIN DE COCCIÓN**
11 Icono de **DURACIÓN**
12 Icono **CONTADOR** de **MINUTOS**
13 Indicador de **PUERTA BLOQUEADA**
14 Icono **STOP**
15 **Indicador de Precalentamiento**

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

1 Drehschalter **PROGRAMME**
2 **DISPLAY**
3 Drehschalter **THERMOSTAT**
4 Taste **ZEITEINSTELLUNG**
5 Drehschalter **ZEITEINSTELLUNG**
6 Taste **SELBSTREINIGUNG**

Display

7 Symbole **PROGRAMAS**
8 Nummerische Digitalanzeige **TEMPERATUR** und **ZEIT**
9 Symbol **UHR**
10 Symbol **GARENDE**
11 Symbol **DAUER**
12 Symbol **KURZZEITWECKER**
13 Anzeige **TÜRSPERRE**
14 Symbol **STOPP**
15 **Vorheizanzeige**

PT

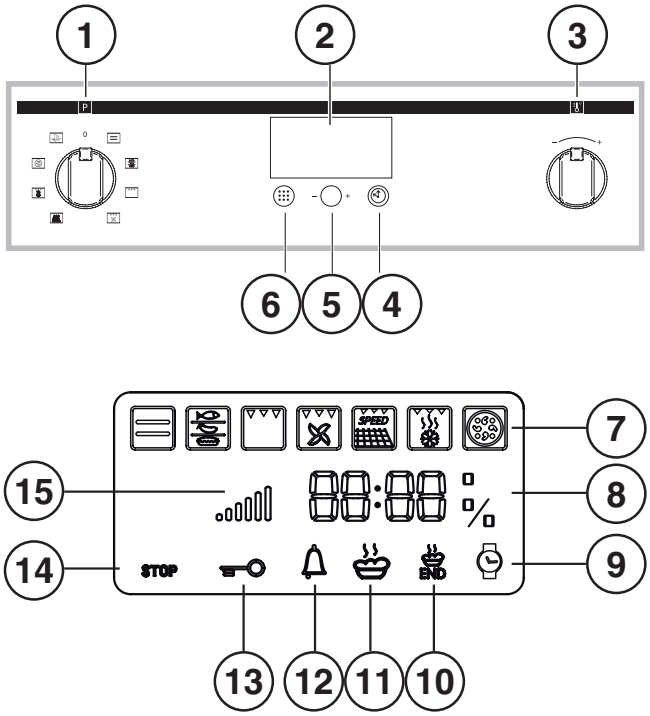
Descrição do aparelho

Painel de comandos

1 Selector **PROGRAMAS**
2 **DISPLAY**
3 Selector do **TERMÓSTATO**
4 Teclas de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
5 Selector de **PROGRAMAÇÃO** dos **TEMPOS**
6 Tecla de **LIMPEZA AUTOMÁTICA**

Display

7 Ícone dos **PROGRAMAS**
8 Dígitos numérico de **TEMPERATURA** e **TEMPOS**
9 Ícone **RELÓGIO**
10 Ícone do **FIM DA COZEDURA**
11 Ícone **DURAÇÃO**
12 Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
13 Indicador de **PORTA TRANCADA**
14 Ícone de **STOP**
15 **Indicador de Pré-aquecimento**



NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

1 PROGRAMMAKNOP
2 DISPLAY
3 THERMOSTAATKNOP
4 Toets **INSTELLEN TIJDEN**
5 Knop **INSTELLEN TIJDEN**
6 Toets **AUTOMATISCH REINIGEN**

Display

7 Symbolen **PROGRAMMA'S**
8 Cijfers **TEMPERATUREN** en **TIJDEN**
9 Symbool **KLOK**
10 Symbool **EINDE BEREIDING**
11 Symbool **DUUR**
12 Symbool **TIMER**
13 Aanwijzer **DEURBLOKKERING**
14 Symbool **STOP**
15 Aanwijzer van de **Voorverwarming**

RS

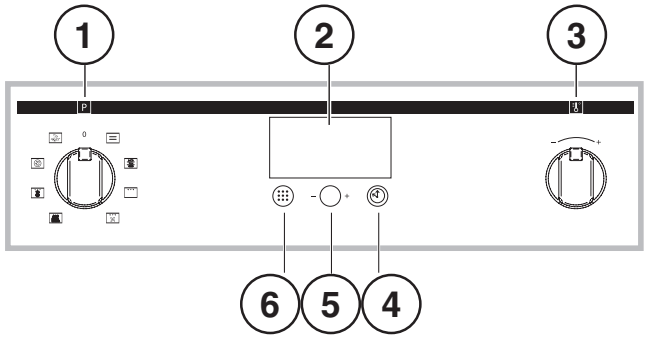
Описание изделия

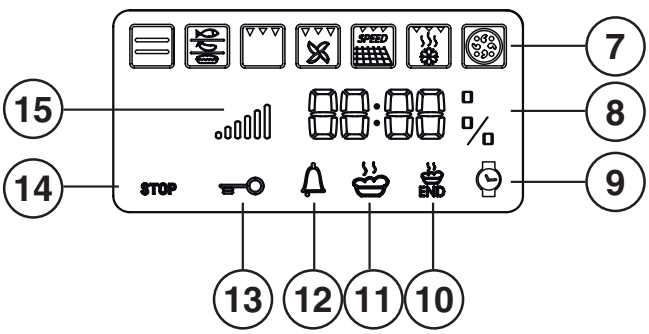
Панель управления

1 Рукоятка **ПРОГРАММЫ**
2 ДИСПЛЕЙ
3 Регулятор **ТЕРМОСТАТА**
4 Кнопка **НАСТРОЙКИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
5 Рукоятка **НАСТРОЙКИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
6 Кнопка **ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ**

Дисплей

7 Символы **ПРОГРАММ**
8 Цифровые значения **ТЕМПЕРАТУРЫ** и **ВРЕМЕНИ**
9 Символ **ЧАСЫ**
10 Символ **КОНЕЦПРИГОТОВЛЕНИЯ**
11 Символ **ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ**
12 Символ **ТАЙМЕРА**
13 Индикатор **ДВЕРЦАЗАБЛОКИРОВАНА**
14 Символ **СТОП**
15 Индикатор Нагрева





Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

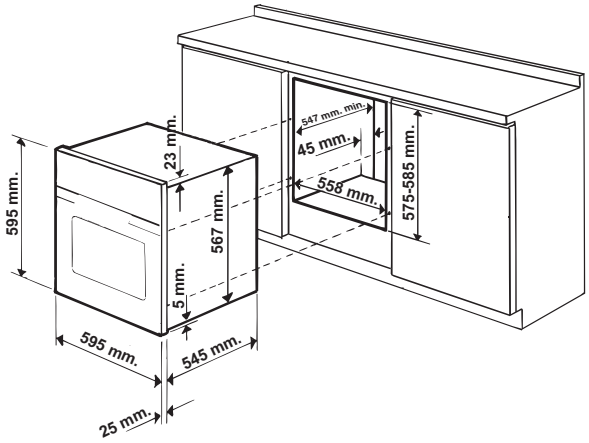
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

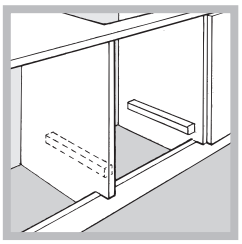
Incasso
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

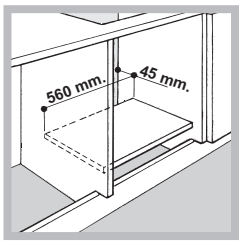
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



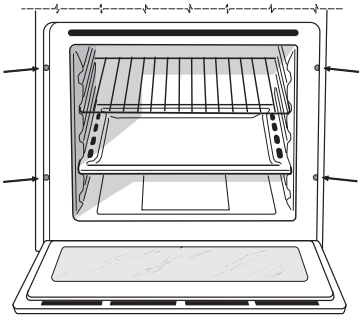
! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

Aerazione
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (vedi figure).





Centraggio e fissaggio
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

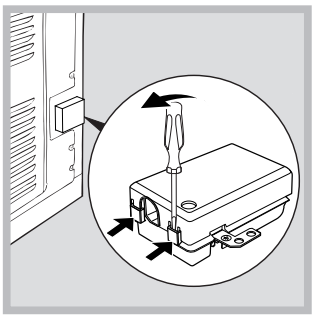


! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

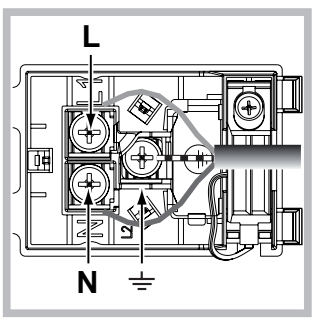
Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (vedi figura).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente (per esempio lo schienale del forno).

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

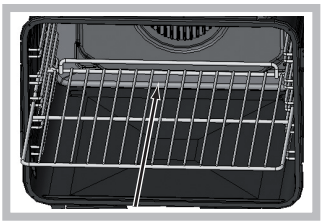
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni*	larghezza cm 43,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume*	lt. 58
Dimensioni**	larghezza cm 45,5 altezza cm 32,4 profondità cm 40,6
Volume**	lt. 60
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz (vedi targhetta caratteristiche) potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Gratin.
	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni. - 1275/2008 standby/off mode

* Solo per modelli con guide imbutite.
** Solo per modelli con guide in filo.

Avvio e utilizzo



! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia nella parte posteriore della cavità (vedi immagine).

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare.

Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina.

È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:

- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (vedi programmi di cottura);
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

5. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma GRILL non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PULIZIA AUTOMATICA la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Programmi

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Nel programma GRILL il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTILIVELLO**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **GRILL**

Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **SPEEDY BARBECUE**
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.
Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **FREASY COOK**
Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

Programma **PIZZA**
Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **KEEP WARM**
Questo tipo di cottura consente di mantenere caldi cibi già cotti o rivitalizzare le pietanze. La temperatura è preimpostata a 65°C e non modificabile.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Programmare la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**−**" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**−**" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "**+**" e "**−**" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.
Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GRILL e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

SPEEDY BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 4 e la leccarda con l'acqua in posizione 1.
- Questa è la configurazione corretta degli accessori che permette di ottenere il barbecue perfetto per ogni tipo di pietanza, senza emissione di fumi e senza sporcare. A fine cottura i grassi si saranno accumulati nella leccarda con acqua e sarà molto facile pulire gli accessori.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
  Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Multilivello	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Grill	Sgombri	1	4	3	no	100%	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	100%	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	100%	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	no	100%	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	no	100%	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	4	3	no	100%	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	100%	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	100%	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45
Speedy Barbecue*	Sgombri	1	4	3	no	250	11-16
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	250	6-11
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	250	4-6
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	250	6-11
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	250	11-16
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	250	11-16
	Salsicce	0,7	4	3	no	250	11-16
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	no	250	6-8
Freasy cook	**Surgelati**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0.4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Focacce	0,5	2	1	si	200	20-25
Keep warm	Scongelamento		2 o 3	2	no	65	-
	Lievitazione		2 o 3	2	no	65	60-90
	Riscaldamento cibi		2 o 3	2	no	65	-
	Pastorizzazione		2 o 3	2	no	65	-

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

* Inserire la leccarda sul ripiano 1 con l'acqua.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby.
Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby.
La modalità standby è visualizzata con "Icona Orologio" in alta luminosità.
Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

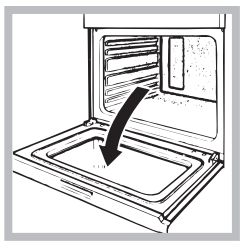
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.

- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detergenti direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugnetta.

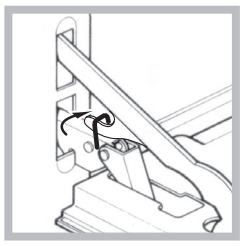
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

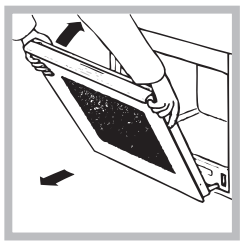
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (vedi figura);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



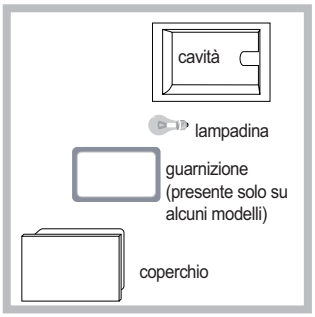
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (vedi figura).

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Programma PULIZIA AUTOMATICA

Il programma PULIZIA AUTOMATICA porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.
Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare PULIZIA AUTOMATICA:
- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- estrarre tutti gli accessori e il kit guide scorrevoli (se presente);
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0"

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare il ciclo di pulizia PULIZIA AUTOMATICA premere per circa 4 secondi il tasto . Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:
1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "━". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso " ". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto per confermare.

Anche per il ciclo PULIZIA AUTOMATICA, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (vedi Programmare la fine della pulizia automatica).

Dispositivi di sicurezza

- l'icona sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- l'icona STOP indica che in qualsiasi momento premendo il tasto è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona END e i due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "−" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare;
6. a tempo scaduto, sul DISPLAY la scritta END e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PULIZIA AUTOMATICA con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone e END accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PULIZIA AUTOMATICA e la durata.

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

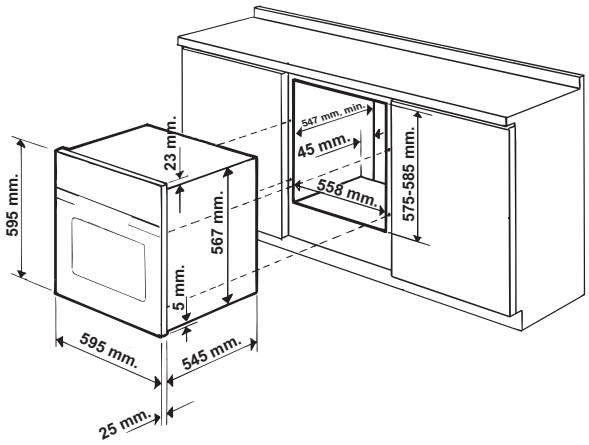
Positioning

! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances
Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly:

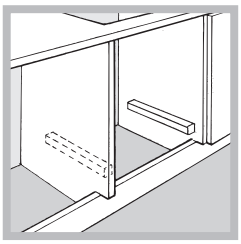
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see diagram) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

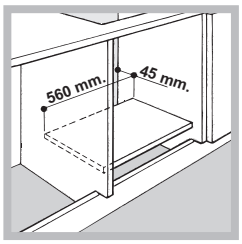


*** Stainless steel models only**

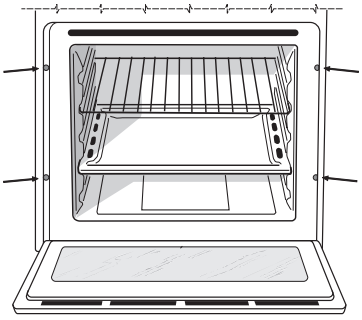
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).





Centring and fixing
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

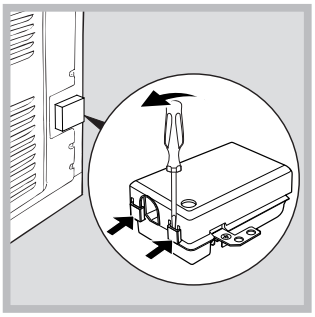


! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

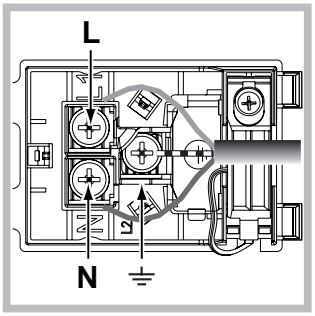
Electrical connection

Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (see below).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚.
Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (see diagram).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (see table).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point (the back panel of the oven, for example).

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been performed and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

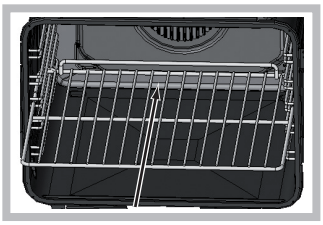
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

APPLIANCE SPECIFICATIONS	
Dimensions*	width 43.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume*	58 l
Dimensions**	width 45.5 cm height 32,4 cm depth 40.6 cm
Volume**	60 l
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz (see data plate) maximum power absorbed 2800 W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode Declared energy consumption for Forced convection Class mode: Gratin
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments. - 2004/108/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments. - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. - 1275/2008 standby/off mode.

* Only for models with drawn rails.
** Only for models with wire rails.

Start-up and use



! When inserting the shelf make sure the backstop is at the rear of the cavity (see image).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the button several times until the icon and the first two digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:

- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
- set the cooking duration in addition to the cooking end time (see Cooking modes)
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

5. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the GRILL mode.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the AUTOMATIC CLEANING cycle, the cooling fan operates at low speed.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.
In the GRILL mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

TRADITIONAL mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTILEVEL mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

GRILL mode

By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels which may be set will appear on the display; these range between 50% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

SPEEDY BARBECUE mode
This mode can be used to cook the perfect barbecue in your oven. It quickly produces flawless results when grilling meat, fish and vegetables, without creating smoke. The temperature is set by default to 270°C; cooking durations, which may be set as desired, are recommended for various dishes and are listed in the cooking advice table (see Cooking advice table).

FREASY COOK mode
Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

PIZZA mode
This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

KEEP WARM mode
This type of cooking mode can be used to keep hot, previously-cooked foods warm, or to reheat dishes. The temperature is set by default to 65°C and cannot be adjusted.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "**+**" and "**−**" to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the end cooking time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "**+**" and "**−**" to adjust the hour value.
4. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "**+**" and "**−**" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

SPEEDY BARBECUE

- Position the rack on level 4 and the dripping pan on level 1.
- This is the accessory configuration you should use if you wish to achieve perfect barbecued results for every type of dish, without creating smoke or making the appliance dirty. When you have finished cooking, all excess fat will have collected in the dripping pan with the water and the accessories will be very easy to clean.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			Standard guide rails	Sliding guide rails			
Convection	Duck	1,5	2	1	Yes	200-210	70-80
	Chicken	1,5	2	1	Yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	1	Yes	200	70-75
	Roast pork	1	2	1	Yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	2	1	Yes	180	15-20
	Pies / Tarts	1	2	1	Yes	180	30-35
Multilevel	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
			1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Roast chicken + potatoes	1+1	2	1	Yes	190-200	45-50
	Lamb	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Mackerel	1	2	1	Yes	190-200	35-40
	Lasagne	1	2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Cheese puffs on 2 racks		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
	Savoury pies						
Grill	Mackerel	1	4	3	No	100%	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	No	100%	8-10
	Cod fillet	0,7	4	3	No	100%	10-15
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	No	100%	15-20
	Veal steak	0,8	4	3	No	100%	15-20
	Sausages	0,7	4	3	No	100%	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	100%	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	No	100%	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit	1	-	-	No	100%	70-80
	(where present)	1	-	-	No	100%	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)						
Gratin	Grilled chicken	1,5	2	2	No	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit	1,5	-	-	No	210	70-80
	(where present)	1,5	-	-	No	210	60-70
	Spit-roast duck using rotisserie spit	1	2	2	No	210	60-75
	(where present)	1	2	2	No	210	70-80
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	40-45
	Roast pork						
	Lamb						
Speedy Barbecue*	Mackerel	1	4	3	No	250	11-16
	Sole and cuttlefish	0,7	4	3	No	250	6-11
	Squid and prawn kebabs	0,7	4	3	No	250	4-6
	Cod fillet	0,7	4	3	No	250	6-11
	Grilled vegetables	0,5	3 or 4	2 or 3	No	250	11-16
	Veal steak	0,8	4	3	No	250	11-16
	Sausages	0,7	4	3	No	250	11-16
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	250	6-8
Freasy cook	**Frozen food**	0.3	2	1	-	250	12
	Pizza	0.4	2	1	-	200	20
	Courgette and prawn pie	0.5	2	1	-	220	30-35
	Country style spinach pie	0.3	2	1	-	200	25
	Turnovers	0.5	2	1	-	200	35
	Lasagne	0.4	2	1	-	180	25-30
	Golden Rolls	0.4	2	1	-	220	15-20
	Chicken bites						
	Pre-cooked food						
	Golden chicken wings	0.4	2	1	-	200	20-25
	Fresh Food						
	Biscuits (shortcrust pastry)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Sponge cake made with yoghurt	0.6	2	1	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Yes	220	15-20
	Focaccia bread	0,5	2	1	Yes	200	20-25
Keep warm	Defrosting		2 or 3	2	No	65	-
	Proving		2 or 3	2	No	65	60-90
	Dish reheating		2 or 3	2	No	65	-
	Pasteurisation		2 or 3	2	No	65	-

! The cooking times listed above are inten ded as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

* Position the dripping pan, with the water, on shelf level 1.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon".
As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

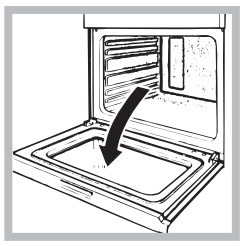
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.

- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We recommend that detergents are not sprayed directly onto the control panel, but that a sponge is used instead.

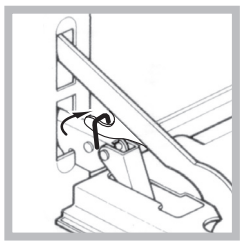
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

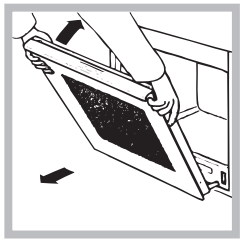
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (see diagram);



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);



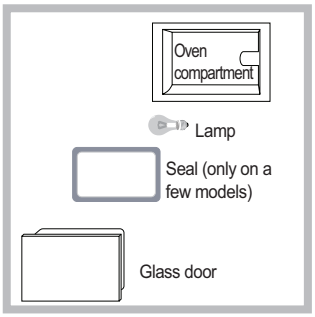
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

AUTOMATIC CLEANING mode

During the AUTOMATIC CLEANING cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated, burning away food and grime residues. Dirt is literally incinerated.
Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the AUTOMATIC CLEANING mode:

- remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the “0” position.

! If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the AUTOMATIC CLEANING cycle press and hold the button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.
1. Economy (ECO): turn the knob towards “−”. Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards “+”. Duration 2 hours.
4. Press the button to confirm.

An end time for the AUTOMATIC CLEANING cycle (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see Programming the automatic cleaning end time).

Safety devices

- The icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The STOP icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the button until the END icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the hour value.
3. Press the button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "−" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.
6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy (ECO) AUTOMATIC CLEANING level has been selected, with the default duration of 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the and END buttons are illuminated. The display shows the AUTOMATIC CLEANING end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

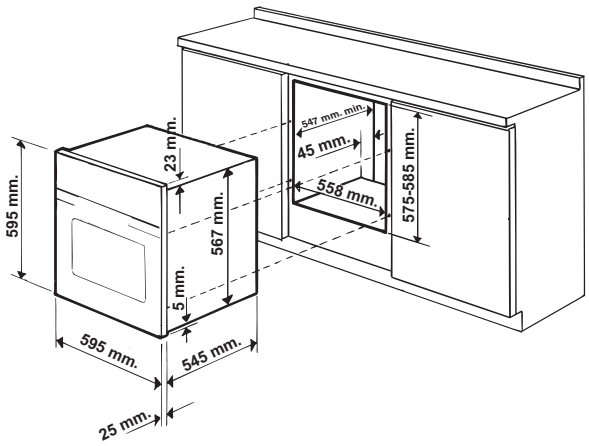
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

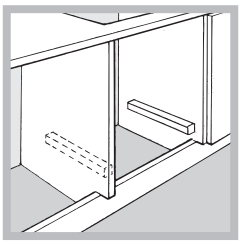
Encastrement
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

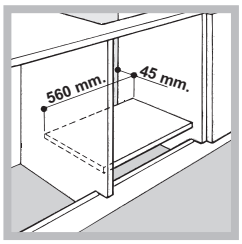
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne , doit avoir les dimensions suivantes:



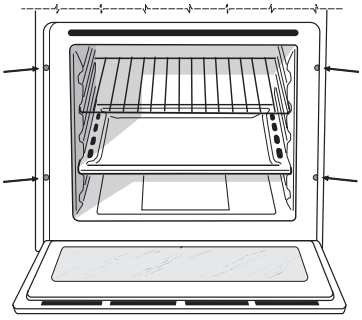
! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

Aération
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).





Centrage et fixation
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

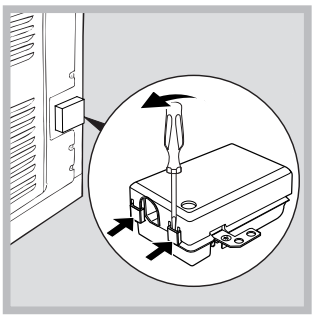


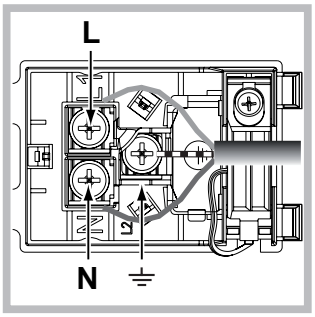
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation





1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).

2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

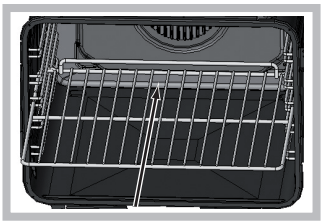
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions*	largeur 43,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume*	L. 58
Dimensions**	largeur 45,5 cm hauteur 32,4 cm profondeur 40,6 cm
Volume**	L. 60
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50Hz (voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE Sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; Déclaration de consommation énergétique Classe convention Forçée fonction four Gratin.
	Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes Communautaires : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives. 1275/2008 standby/off mode.

* Uniquement pour les modèles avec glissières embouties.
** Uniquement pour les modèles avec glissières en fil.

Mise en marche et utilisation



! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que la butée d'arrêt est bien dans la partie arrière de l'enceinte (voir photo).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Régler l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.
Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.
3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES ;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson.
(voir programmes de cuisson) ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".
5. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme GRILL.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement
Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme NETTOYAGE AUTOMATIQUE le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four
Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Programmes

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix.
Pour le programme GRILL la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

Programme **TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTINIVEAUX**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **GRILL**
Tourner le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **SPEEDY BARBECUE**
Permet d'obtenir un barbecue parfait, mais au four. Il assure une grillade impeccable de la viande, du poisson et des légumes, rapidement et sans dispersion de fumées. La température est fixée à 270°C. Les temps de cuisson peuvent être paramétrés en fonction des besoins. Les valeurs conseillées sont toutefois signalées dans le tableau (voir Tableau de cuisson).

Programme **FREASY COOK**
Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **PIZZA**
Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme **KEEP WARM**
Ce programme permet de garder chauds les plats cuisinés ou de réchauffer les plats. La température est réglée sur 65 °C et n'est pas modifiable.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler la durée désirée;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "**+**" ou "**−**" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons GRILL et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRILL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

SPEEDY BARBECUE

- Glisser la grille sur le niveau 4 et la lèchefrite contenant l'eau sur le niveau 1.
- C'est la configuration correcte des accessoires permettant d'obtenir un barbecue parfait pour tous les types de plat, sans formation de fumées et sans salir. Une fois la cuisson terminée, les graisses se seront mélangées à l'eau contenue dans la lèchefrite et les accessoires pourront être aisément nettoyés.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement		Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
			glissières standard	glissières coulissantes			
Traditionnel	Canard	1,5	2	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	2	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	2	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	2	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	2	1	oui	180	30-35
Multiniveaux	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	oui	200	20-30
Grill	Maquereaux	1	4	3	non	100%	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	non	100%	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	non	100%	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	non	100%	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	non	100%	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	non	100%	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	non	100%	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	non	100%	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4	3	non	100%	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	non	100%	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	-	non	100%	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	non	210	40-45
Speedy Barbecue*	Maquereaux	1	4	3	non	250	11-16
	Soles et seiches	0,7	4	3	non	250	6-11
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	non	250	4-6
	Tranches de colin	0,7	4	3	non	250	6-11
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	non	250	11-16
	Côte de veau	0,8	4	3	non	250	11-16
	Saucisses	0,7	4	3	non	250	11-16
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	non	250	6-8
Freasy cook	**Surgelés**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	1	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	1	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	1	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	1	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	1	-	220	15-20
	Précuits						
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	1	-	200	20-25
	Aliments Frais						
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	1	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	oui	220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	oui	200	20-25
Keep warm	Décongélation		2 ou 3	2	non	65	-
	Etuve		2 ou 3	2	non	65	60-90
	Réchauffage aliments		2 ou 3	2	non	65	-
	Pasteurisation		2 ou 3	2	non	65	-

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage d u four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables ma nuellement.

* Glisser la lèchefrite sur le niveau 1 et y verser un peu d'eau.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la «cuisson différée» (voir Programmes) et le «nettoyage automatique différé» (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au GRILL et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby.
Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille.
Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'"icône horloge".
A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

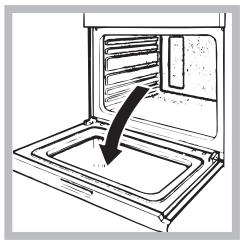
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

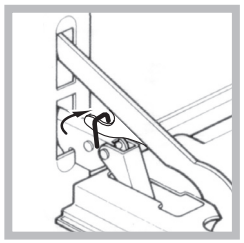
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

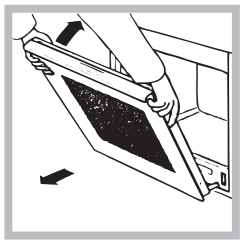
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



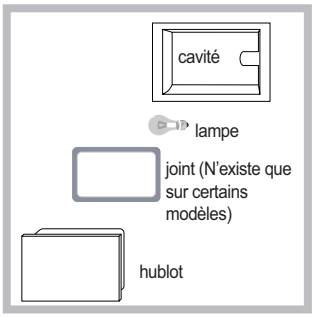
3.saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure).

To replace the door, reverse this sequence.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14.

Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Programme NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Pendant le programme NETTOYAGE AUTOMATIQUE la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.
Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le NETTOYAGE AUTOMATIQUE :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents ;
- sortir tous les accessoires ;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- amener le bouton PROGRAMMES sur "0"

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer le cycle de nettoyage NETTOYAGE AUTOMATIQUE appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :
1. Economique (ECO) : tourner le bouton pour l'amener sur "**–**". Durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : tourner le bouton et l'amener sur "**+**". Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche pour confirmer.

Pour le cycle NETTOYAGE AUTOMATIQUE aussi, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (voir Programmer la fin du nettoyage automatique).

Les sécurités

- l'icône s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées ;
- l'icône STOP indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SELECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "−" et régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer ;
6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.

- Exemple : il est 9h00 et on choisit un NETTOYAGE AUTOMATIQUE niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin du NETTOYAGE AUTOMATIQUE et sa durée.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Positionnement

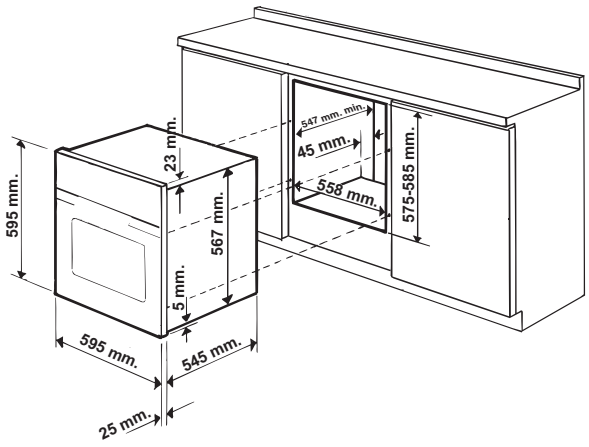
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

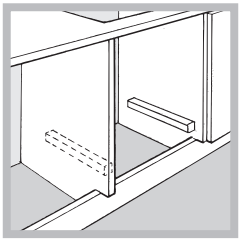
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

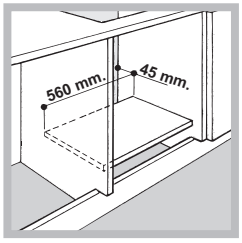


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

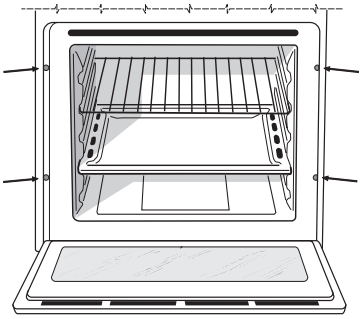
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).





Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

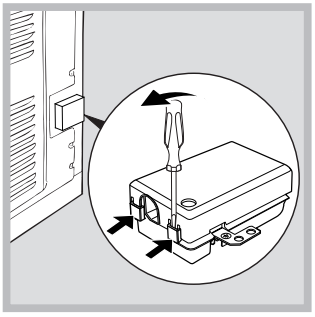


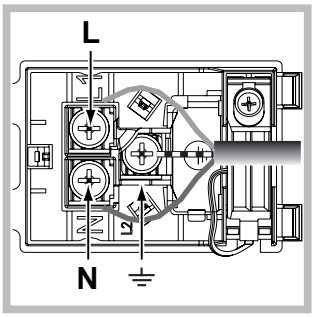
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica





1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).

2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (ver la figura).
3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red
Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

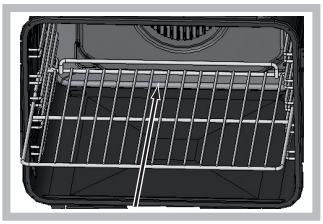
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones*	ancho 43,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 40,6 cm.
Volumen*	litros 58
Dimensiones**	ancho 45,5 cm. altura 32,4 cm. profundidad 40,6 cm.
Volumen**	litros 60
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Directiva 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural –función de calentamiento: ⊟ Tradicional; Clase consumo de energía Clase convección Forzada - función calentamiento: ⊠ Gratin.
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 standby/off mode.

* Sólo para modelos con guías embutidas.
** Sólo para modelos con guías a ras.

Puesta en funcionamiento y uso



! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté en la parte posterior de la cavidad (ver la imagen).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Puesta en hora del reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular los minutos;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.

Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.

3. Cuando se apaga el indicador de precalentamiento y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.
4. Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver programas de cocción);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

5. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas COCCIÓN RÁPIDA y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al comienzo del programa LIMPIEZA AUTOMÁTICA el ventilador funciona a baja velocidad.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

Programas

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.
En el programa GRILL, el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Programa **TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTINIVEL**

Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **GRILL**

Girando el mando TERMOSTATO, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 50% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATIN**
Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno.
Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **SPEEDY BARBECUE**
Permite obtener una barbacoa perfecta en ru horno. Asegura que la carne, el pescado y las verduras se asen perfectamente, de forma rápida y sin dispersión de humos. La temperatura se programa en 270°C, los tiempos de cocción, que de fijan a discresión, se aconsejan para las diferentes comidas y se indican en la tabla de cocción (ver tabla de cocción).

Programa **FREASY COOK**
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

Programa **PIZZA**
Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones.

Programa **MANTENER CALIENTE**
Este tipo de cocción permite mantener calientes los alimentos ya cocinados o revitalizar las comidas La temperatura se programa en 65°C y no es modificable.

Programar la cocción
! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular el tiempo deseado;
3. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción
! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular la hora;
4. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "**+**" y "**−**" para regular los minutos;
6. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. una vez cumplido ese tiempo, en el display aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar
! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTINIVEL

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

SPEEDY BARBECUE

- Colocar la rejilla en la posición 4 y la grasera con agua en la posición 1.
- Esta es la configuración correcta de los accesorios que permite preparar una perfecta barbacoa para cualquier tipo de alimento, sin emitir humos y sin ensuciar. Al finalizar la cocción, las grasas se acumulan en la grasera con agua siendo muy sencilla la limpieza de los accesorios.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (kg)	Posición de las bandejas		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizantes			
Tradicional	Pato	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	2	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	2	1	si	180	15-20
	Tartas	1	2	1	si	180	30-35
Multinivel	Pizza en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	si	190-200	35-40
	Petisús en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Grill	Caballa	1	4	3	no	100%	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	100%	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	no	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	100%	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	100%	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	no	100%	15-20
	Hamburguesas	n° 4 o 5	4	3	no	100%	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n° 4 o 6	4	3	no	100%	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	100%	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	100%	70-80
Gratinado	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	2	no	210	40-45
Barbacoa rápida*	Caballa	1	4	3	no	250	11-16
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	250	6-11
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	250	4-6
	Filete de merluza	0,7	4	3	no	250	6-11
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	250	11-16
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	250	11-16
	Salchichas	0,7	4	3	no	250	11-16
	Hamburguesas	n° 4 o 5	4	3	no	250	6-8
Freasy cook	**Alimentos congelados**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	1	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precocidos						
	Alas de pollo doradas	0.4	2	1	-	200	20-25
	Alimentos Frescos						
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Hogazas	0,5	2	1	si	200	20-25
Mantenimiento en caliente	Descongelación		2 o 3	2	no	65	-
	Leudado		2 o 3	2	no	65	60-90
	Calentamiento de comidas		2 o 3	2	no	65	-
	Pasteurización		2 o 3	2	no	65	-

! Los tiempos de cocción son indicativosy se pueden modificar en base a sus gustos personales.
La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.
* Introducir la grasera con agua en el nivel 1.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (ver Programas) y la "limpieza automática retrasada" (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

! Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.
Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby.
El modo standby se indica con el "Icono Reloj" con intensidad luminosa elevada.
Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

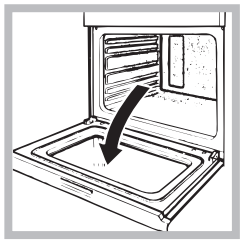
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

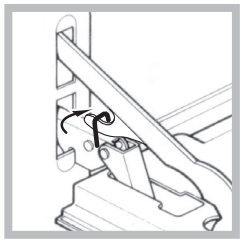
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

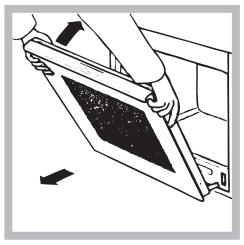
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);

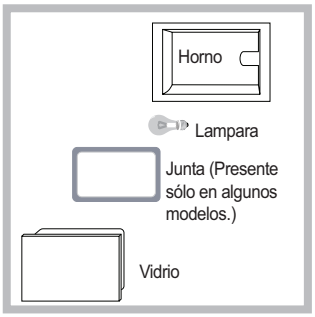


3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.

Vuelva a colocar la tapa colocando correctamente la junta (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Programa LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El programa LIMPIEZA AUTOMÁTICA eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar LIMPIEZA AUTOMÁTICA:
- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- quite todos los accesorios y el kit guías deslizables (si existe);
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.
- coloque el mando PROGRAMAS en “0”

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar el ciclo de limpieza LIMPIEZA AUTOMÁTICA presione el botón durante 4 segundos aproximadamente. Utilizando el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS, es posible elegir el nivel de limpieza deseado con una duración prefijada y no modificable:
1. Económico (ECO): gire el mando hacia “–“. Duración 1 hora;
2. Normal (NOR): nivel inicial. Duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): gire el mando hacia “+“. Duración 2 horas.
4. Presione el botón para confirmar.

Tanto para el ciclo LIMPIEZA AUTOMÁTICA, como para un ciclo de cocción normal, es posible programar la finalización del ciclo de limpieza
(ver Programar el final de la limpieza automática).

Dispositivos de seguridad

- el icono en el display iluminado indica que la puerta del horno se ha bloqueado automáticamente apenas la temperatura ha alcanzado valores elevados;
- el icono STOP indica que en cualquier momento se puede anular el ciclo de limpieza, presionando el botón ;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta, no es posible modificar los valores de duración y finalización del ciclo.

Programar el final de la limpieza automática

1. Presione el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular la hora;
3. presione de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "−" para regular los minutos;
5. pulse nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
6. una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una LIMPIEZA AUTOMÁTICA con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

Los iconos y END encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización LIMPIEZA AUTOMÁTICA y la duración.

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido hasta un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

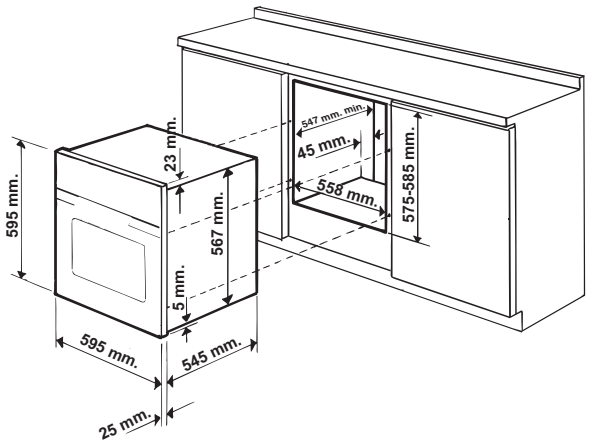
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

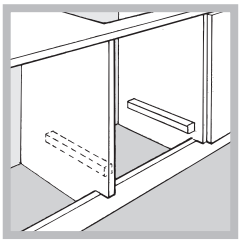
Encaixe
Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

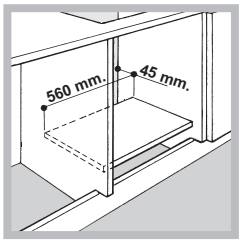
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



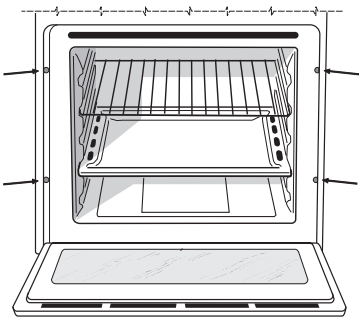
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).





Colocar no centro e prender
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

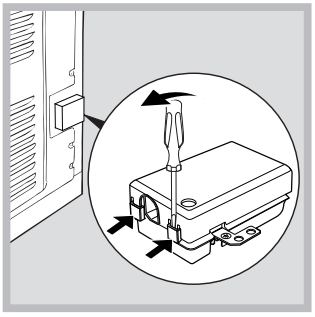


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

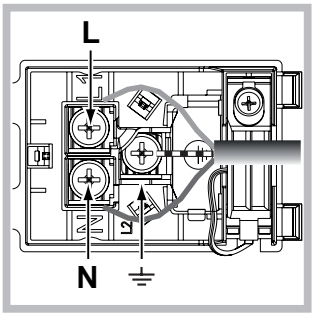
Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (veja a figura).
3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica
Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

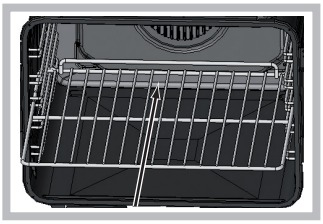
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas*	largura 43,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume*	Litros 58
Medidas**	largura 45,5 cm altura 32,4 cm profundidade 40,6 cm
Volume**	Litros 60
Ligações eléctricas	Tensão de 220-240V~ 50Hz (veja a placas das características) potência máxima absorvida 2800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE sobre a etiqueta dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional; Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Gratin.
CE 	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2002/96/CE e posteriores modificações. - 1275/2008 standby/off mode.

* Apenas para modelos com guias integradas.
** Apenas para modelos com guias em fio.

Início e utilização



! Ao inserir a grelha, assegurar-se de que o pino esteja na parte posterior da cavidade (ver imagem).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Acertar o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla ⏲ até o ícone 🕒 e os primeiros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar a hora;
3. carregue novamente na tecla ⏲ até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
4. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
5. carregue outra vez na tecla ⏲ para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Carregue várias vezes na tecla ⏲ até o ícone 🔔 e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
3. carregue novamente na tecla ⏲ para confirmar.

Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entra na fase de pré-aquecimento, o indicador do pré-aquecimento acende-se.

É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Quando o indicador do pré-aquecimento se desligar e se ouvir um sinal acústico, o pré-aquecimento terá sido completado: coloque os alimentos no forno.
4. Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura.

(veja Programas de cozedura);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

5. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa GRILL não há pré-aquecimento.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No início do programa LIMPEZA AUTOMÁTICA a ventoinha funciona com velocidade baixa.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se abrir a porta do forno.

Programas

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C. No programa de GRILL o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **MULTINÍVEL**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **GRILL**

Se rodar o selector TERMÓSTATO, o display indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 50% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**
Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Efectuar as cozeduras com a porta do forno fechada (veja "Conselhos práticos de cozedura").

Programa **SPEEDY BARBECUE**
Permite obter um barbecue perfeito no seu forno. Garante uma grelhada impecável de carne, peixe e verduras, de modo rápido e sem dispersão de fumos. A temperatura é prefixada em 270°C; os tempos de cozedura, que podem ser programados a gosto, são aconselhados para os vários tipos de pratos e indicados na tabela de cozedura (veja a Tabela de cozedura).

Programa de **FREASY COOK**
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

Programa **PIZZA**
Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa **KEEP WARM**
Este tipo de cozedura consente manter quentes os alimentos já cozidos ou revitalizá-los. A temperatura está prefixada em 65ºC e não é modificável.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla ⏲ até o ícone e os primeiros três dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar o tempo desejado;
3. carregue outra vez na tecla ⏲ para confirmar;
4. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. carregue na tecla ⏲ até o ícone END e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
3. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar a hora;
4. carregue novamente na tecla ⏲ até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
5. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
6. carregue outra vez na tecla ⏲ para confirmar;
7. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END, o forno termina a cozedura e tocará um sinal acústico.

Os ícones e END acesos avisam que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração.
Para anular uma programação rode o selector PROGRAMAS até a posição "0".

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

MULTINÍVEL

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

SPEEDY BARBECUE

- Insira a grelha na posição 4 e a bandeja pingadeira na posição 1.
- Esta é a configuração correcta dos acessórios que consente obter o barbecue perfeito para cada tipo de alimento, sem emitir fumos e sem sujar. No fim da cozedura, as gorduras ficarão acumuladas na bandeja pingadeira com água e será muito mais fácil limpar os acessórios.

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias corrediças			
Tradicional	Pato	1,5	2	1	sim	200-210	70-80
	Frango	1,5	2	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	2	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	2	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	2	1	sim	180	30-35
MULTINÍVEL	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 ou 2	1	sim	180	30-35
	Lasanha	1	2	1	sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	sim	200	20-30
Grill	Cavala	1	4	3	não	100%	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	não	100%	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	não	100%	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	não	100%	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	não	100%	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	não	100%	15-20
	Chouriços	0,7	4	3	não	100%	15-20
	Hambúrgueres	n.° 4 ou 5	4	3	não	100%	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	n.° 4 ou 6	4	3	não	100%	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	não	100%	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	não	100%	70-80
Gratin	Frango na grelha	1,5	2	2	não	210	55-60
	Chocas	1	2	2	não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	não	210	40-45
Speedy Barbecue*	Cavala	1	4	3	não	250	11-16
	Linguado e chocas	0,7	4	3	não	250	6-11
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	4	3	não	250	4-6
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	não	250	6-11
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	não	250	11-16
	Bife de vitela	0,8	4	3	não	250	11-16
	Chouriços	0,7	4	3	não	250	11-16
	Hambúrgueres	n.° 4 ou 5	4	3	não	250	6-8
Freasy cook	**Congelados**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Misto abobrinha e camarão panados	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	1	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	1	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	1	-	220	15-20
	Pré-cozidos						
	Asas de frango doiradas	0.4	2	1	-	200	20-25
	Comidas Frescas						
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	1	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	sim	220	15-20
	Fogaça	0,5	2	1	sim	200	20-25
Keep warm	Descongelamento		2 ou 3	2	não	65	-
	Levitação		2 ou 3	2	não	65	60-90
	Aquecimento de alimentos		2 ou 3	2	não	65	-
	Pasteurização		2 ou 3	2	não	65	-

! Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

* Introduza a bandeja pingadeira com água na prateleira 1.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (veja os Programas) e a "limpeza automática posterior" (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
A modalidade stand-by é indicada com o "Ícone Relógio" em alta luminosidade.
Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

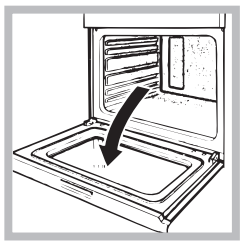
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessÃ³rios podem ser lavados como quaisquer utensÃlios, inclusive numa mÃ¡quina de lavar loiÃ§a, excepto as guias corrediÃ§as.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

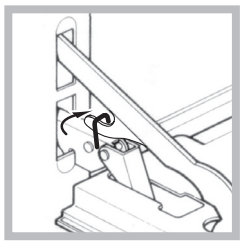
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

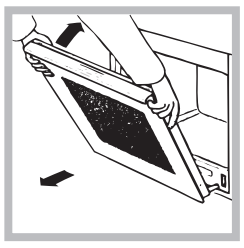
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);

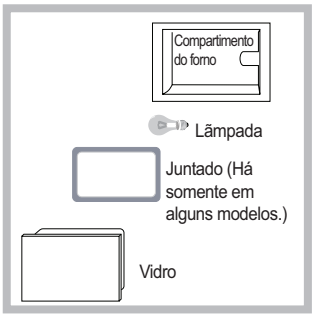


3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.
Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Programa de LIMPEZA AUTOMÁTICA

Com o programa LIMPEZA AUTOMÁTICA a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.
Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes: mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

Antes de activar LIMPEZA AUTOMÁTICA:
- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- retire todos os acessórios;
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.
- coloque o selector dos PROGRAMAS no “0”.

! Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

! Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Para activar o ciclo de limpeza LIMPEZA AUTOMÁTICA carregue por aproximadamente 4 segundos na tecla .
Através dos selectores de PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS escolha o nível de limpeza que desejar com a duração predefinida e que não pode ser modificada:
1. Económico (ECO): rode o selector no “**−**”. Duração 1 hora;
2. Normal (NOR): nível inicial. Duração 1 hora e 30 minutos;
3. Intensivo (INT): rode o selector no “**+**”. Duração 2 horas.
4. Carregue na tecla para confirmar.

Também para o ciclo LIMPEZA AUTOMÁTICA, como para um normal ciclo de cozedura, é possível programar quando fazer terminar o ciclo de limpeza (veja “Programar o fim da limpeza automática”).

Dispositivos de segurança

- o ícone iluminado no display indica que a porta do forno travou-se automaticamente assim que a temperatura alcançou valores elevados;
- o ícone STOP indica que em qualquer momento, carregando na tecla é possível cancelar o ciclo de limpeza;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;
- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final do ciclo.

Programar o fim da limpeza automática

1. Carregue na tecla até o ícone e os dois dígitos piscarem no DISPLAY;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar a hora;
3. carregue novamente na tecla até os outros dois dígitos piscarem no DISPLAY;
4. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "−" para acertar os minutos;
5. carregue outra vez na tecla para confirmar;
6. depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma LIMPEZA AUTOMÁTICA com nível Económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final O programa iniciará automaticamente às 11:30.

Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No display são mostradas alternadas a hora de final de LIMPEZA AUTOMÁTICA e a duração.

No final da limpeza automática

Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

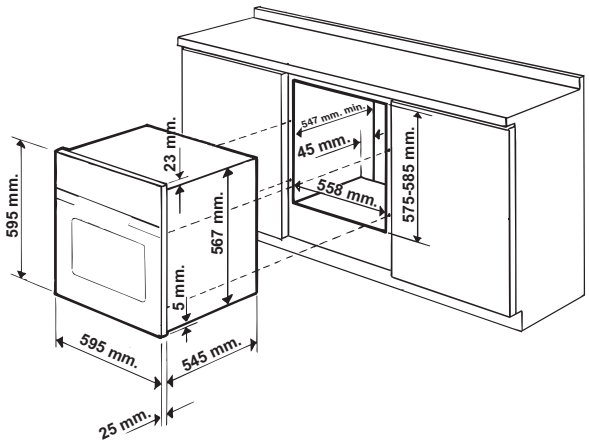
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

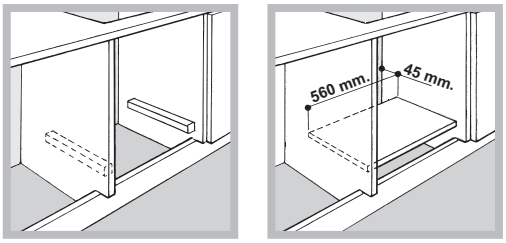
Einbau
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe Abbildung) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

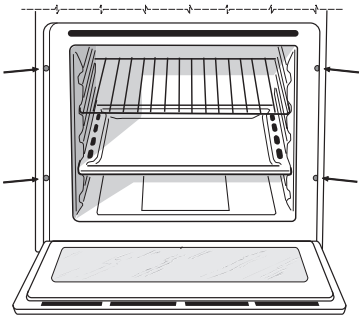


! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung
Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (siehe Abbildungen).



Zentrieren und Befestigen
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

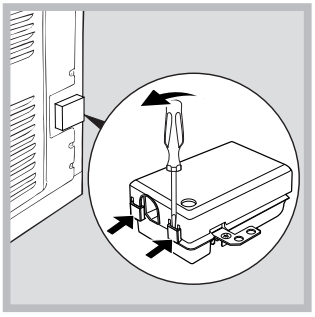


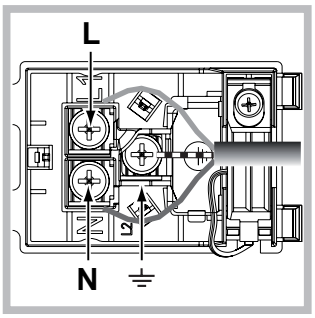
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (siehe unten).

Anschluss des Netzkabels





1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (siehe Abbildung).

2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (siehe Abbildung).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

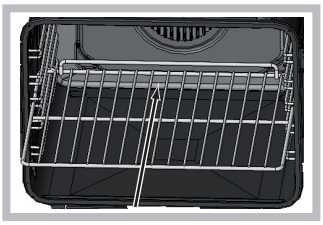
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen*	Breite 43,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen*	Liter 58
Abmessungen**	Breite 45,5 cm Höhe 32,4 cm Tiefe 40,6 cm
Nutzvolumen**	Liter 60
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V~ 50Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG auf dem Label der Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: ⚌ Ober/Unterhitze Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: ⁂ Überbacken
CE 	Dieses Gerät entspricht Folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) Und nachfolgende Änderungen - 93/68/EWG vom 22/07/93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 standby/off mode.

* Nur für Modelle mit eingelassenen Führungen.
** Nur für Modelle mit Drahtführungen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch



! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass sich die Arretierung im hinteren Bereich befindet (siehe Abbildung).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die ersten zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "−", um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste, um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Vorheizzeit-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Programmierung von Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende (siehe Garprogramme);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0".
5. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse
Zur Senkung der Außentemperatur wird mithilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Bei der Aktivierung des Programms SELBSTREINIGUNG arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung
Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Programme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden.
Bei dem Programm GRILL entspricht der voreingestellte Wert einer Leistungsstufe, die in Prozent angegeben wird. Dieser Wert lässt sich ebenfalls manuell einstellen.

Programm **Standard Plus**
Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem Display die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 50% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **ÜBERBACKEN**
Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **SPEEDY GRILL**
Ermöglicht ausgezeichnete Grillresultate. Perfektes Grillieren von Fleisch, Fisch und Gemüse in kürzester Zeit und ohne Verbreitung von Rauch. Die voreingestellte Temperatur beträgt 270 °C. Die je nach Speise einstellbaren Garzeiten werden in der entsprechenden Tabelle wiedergegeben (siehe Tabelle Garzeiten).

Programm **FREEZE COOK**
Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einem Backofenrost erzielt.

Programm **PIZZA**
Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, sind die Positionen der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs gegeneinander auszutauschen.

Programm **WARMHALTEN**
Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten von bereits gegarten Gerichten oder das Aufwärmen von Speisen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 65°C und kann nicht abgeändert werden.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

Garzeit programmieren

1. Die Taste wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei nummerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „**+**“ und „**–**“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Die Taste zur Bestätigung drücken.
4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm wird um 10.15 Uhr deaktiviert.

Ende der Garzeit programmieren

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Die Taste wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol END und die beiden nummerischen Digitalanzeigen blinken.
3. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „**+**“ und „**–**“ drehen, um die Stunden einzustellen.
4. Die Taste wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
5. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „**+**“ und „**–**“ drehen, um die Minuten einzustellen.
6. Die Taste zur Bestätigung erneut drücken.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.

Lund Symbole und END signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Das DISPLAY gibt das Garende und die Garzeit in Wechselfolge wieder.
Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“ rückgängig gemacht werden.

Praktische Tipps

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

GRILL

- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

SPEEDY BARBECUE

- Schieben Sie den Grillrost auf die Einschubhöhe 4 und die Fettpfanne mit Wasser in die Einschubhöhe 1 ein.

- Das ist die richtige Einstellung des Zubehörs, um jede Speise ohne Rauchbildung und ohne Verschmutzung perfekt zu grillen. Am Ende der Garzeit wird das Fett mit Wasser vermischt in der Fettpfanne sein und somit kann alles ganz einfach gereinigt werden.

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren.

  Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle der Garzeiten

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
			Standard-Führungen	Gleit-Führungen			
Standard Plus	Ente	1,5	2	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	2	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	2	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	2	1	Ja	180	15-20
	Kuchen	1	2	1	Ja	180	30-35
ECHTE HEISSLUFT	Pizza auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Kuchen auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30
Grill	Makrelen	1	4	3	Nein	100 %	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100 %	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100 %	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100 %	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	100 %	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100 %	15-20
	Würste	0,7	4	3	Nein	100 %	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	100 %	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	100 %	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100 %	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100 %	70-80
Überbacken	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Speedy Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	250	11-16
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	250	6-11
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	250	4-6
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	250	6-11
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	250	11-16
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	250	11-16
	Würste	0,7	4	3	Nein	250	11-16
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	250	6-8
Freeze Cook	**Tiefkühlgerichte**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0.4	2	1	-	200	20
	Quiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	1	-	180	25-30
	Hühnchen	0.4	2	1	-	220	15-20
	Fertiggerichte						
	Geflügel	0.4	2	1	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte						
	Mürbeteiggebäck	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum Cake	0.6	2	1	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Ja	220	15-20
	Fladen	0,5	2	1	Ja	200	20-25
Warmhalten	Auftauen		2 oder 3	2	Nein	65	-
	Hefeteig		2 oder 3	2	Nein	65	60-90
	Aufwärmen		2 oder 3	2	Nein	65	-
	Pasteurisation		2 oder 3	2	Nein	65	-

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start" (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

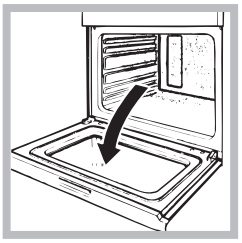
Reinigung Ihres Gerätes

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

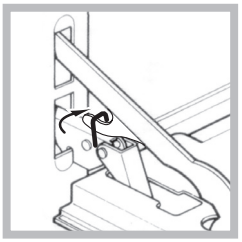
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

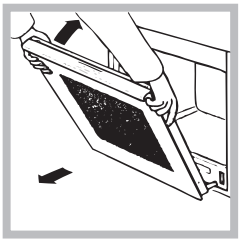
Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.



1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (siehe Abbildung);



2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);



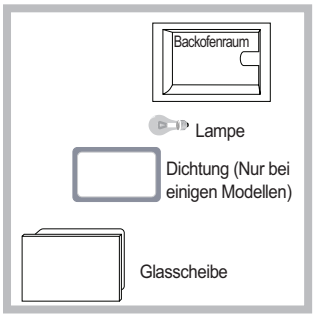
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (siehe Abbildung).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Programm SELBSTREINIGUNG

Das Programm SELBSTREINIGUNG erhitzt die Temperatur im Backofeninneren bis zu 500 °C. Dadurch wird der Pyrolysevorgang bzw. die Verkohlung der Rückstände aktiviert. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.

Vor der Aktivierung der SELBSTREINIGUNG:

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden;
- Das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernen;
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen;
- Den Drehschalter PROGRAMME auf „0“ positionieren.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der SELBSTREINIGUNG die Taste ⁘ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Reinigungsstufe kann über den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG festgelegt werden, wobei die Dauer voreingestellt ist und nicht abgeändert werden kann.

1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung „−“ drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung „+“ drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Zur Bestätigung die Taste drücken.

Wie bei jedem normalen Garvorgang kann das Ende des Programms auch bei der SELBSTREINIGUNG festgelegt werden (siehe Ende der Selbstreinigung programmieren).

Sicherheitsvorrichtungen

- Die Aktivierung des auf dem Display befindlichen Symbols signalisiert, dass die Backofentür aufgrund einer sehr hohen Temperatur automatisch gesperrt wurde.
- Das Symbol STOP weist darauf hin, dass der Reinigungsvorgang durch das Drücken der Taste jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Programmende) können bei gesperrter Backofentür nicht mehr abgeändert werden.

Ende der Selbstreinigung programmieren

1. Die Taste wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol END und die beiden nummerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „−“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Die Taste wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
4. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „−“ drehen, um die Minuten einzustellen.
5. Die Taste zur Bestätigung drücken.
6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Auswahl der SELBSTREINIGUNG im Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Lund Symbole und END signalisieren, dass, eine Programmierung vorhanden ist. Das DISPLAY gibt das Ende der SELBSTREINIGUNG und die Dauer in Wechselfolge wieder.

Nach Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs

Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs kann die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Nach Abkühlen des Backofens lässt sich dieser mit einem feuchten Schwamm mühelos entfernen. Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

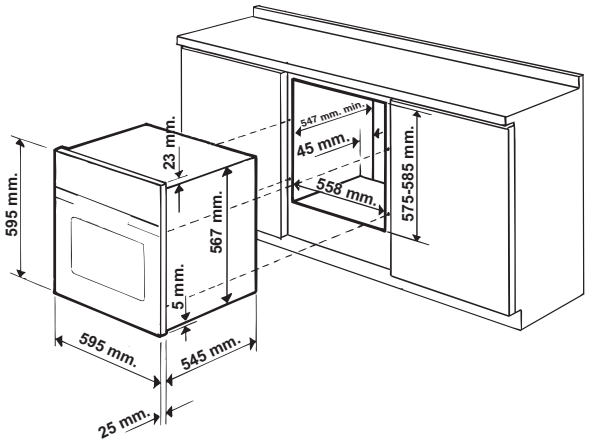
Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

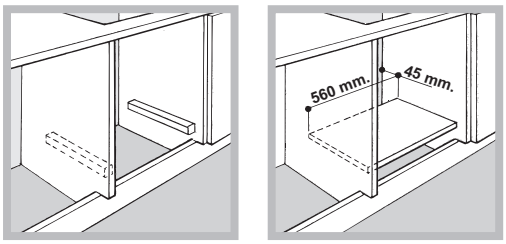
Inbouw
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie figuur) alsin stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

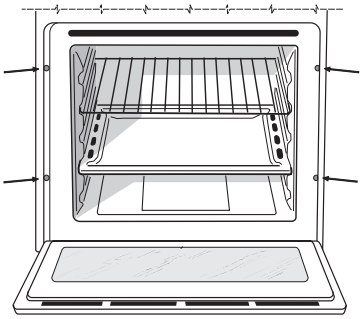


! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie afbeeldingen).



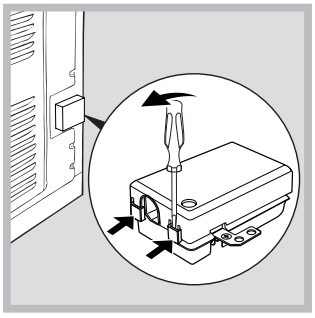
Centreren en bevestigen
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

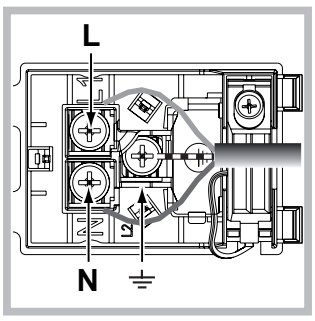


! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting
De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel





1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).

2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (zie afbeelding).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

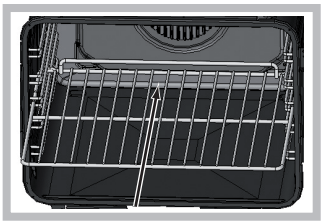
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen*	breedte 45,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 40,6 cm
Inhoud*	liter 58
Afmetingen**	breedte 43,5 cm hoogte 32,4 cm diepte 40,6 cm
Inhoud**	liter 60
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk verwarmingsfunctie: Traditioneel; Verklaring energieverbruik Klasse convectie hetelucht - verwarmingsfunctie: Gratineren.
	Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. - 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. - 1275/2008 standby/off mode.

* Alleen voor modellen met diepgetrokken geleiders.
** Alleen voor modellen met uitstekende geleiders.

Starten en gebruik



! Als u het rooster erin schuift dient u zich ervan te verzekeren dat de blokkering zich aan de achterzijde van de opening bevindt (zie afbeelding).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.

Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

De oven starten

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.

De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- de duur en het einde van de kooktijd programmeren (zie kookprogramma's);
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

5. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het programma is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's FAST COOKING en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma AUTOMATISCHE REINIGING draait de ventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

Programma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma GRILL is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Ook deze kan handmatig worden gewijzigd.

Programma **TRADITIONELE**
Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTILEVEL**
Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **GRILL**
Als u aan de knop THERMOSTAAT draait, geeft het display niveaus van stroomsterkte weer die gaan van een minimum van 50% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **SPEEDY BARBECUE**
Hiermee kunt u perfect barbecuen in uw eigen oven. Verzekert u van onberispelijk gegrild vlees, vis en groente. Snel en zonder rookverspreiding. De temperatuur staat vast op 270°C. De kooktijden kunnen naar wens worden ingesteld maar zijn voor uw gemak voor de verschillende gerechten weergegeven in de kooktabel (zie Kooktabel)

Programma **FREASY COOK**
Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgekookte gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **PIZZA**
Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters tegelijk gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **KEEP WARM**
Deze functie zorgt voor het warmhouden van reeds bereide gerechten of voor het verversen van gerechten. De temperatuur staat standaard op 65°C en kan niet worden gewijzigd.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets otdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.

De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
Om een programmering te annuleren draait u de knop PROGRAMMA'S op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies GRILL of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

SPEEDY BARBECUE

- Plaats de grill op stand 4 en de lekplaat met het water op stand 1.
- Dit is de juiste configuratie van de accessoires, waarmee u een perfecte barbecue kunt maken voor elk type gerecht, zonder rook en zonder vuil. Aan het einde van de bereiding zullen de vetten in de lekplaat met water worden opgevangen en zal het uitermate eenvoudig zijn de accessoires te reinigen.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.

- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Traditionele	Eend	1,5	2	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	2	1	ja	200-210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	1	ja	200	70-75
	Gebraden varkensvlees						
	Koekjes (kruimeldeeg)	1	2	1	ja	200-210	70-80
	Taarten	-	2	1	ja	180	15-20
		1	2	1	ja	180	30-35
MULTILEVEL	Pizza op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	220-230	20-25
	(Vruchten)taarten op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		2 en 4	1 en 3	ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1+1	1 en 2/3	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	2	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1 of 2	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	ja	200	20-30
Grill	Makreel	1	4	3	nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	nee	100%	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1,5	2	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	nee	210	40-45
Speedy Barbecue	Makreel	1	4	3	nee	250	11-16
	Tong en inktvis	0,7	4	3	nee	250	6-11
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	nee	250	4-6
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	nee	250	6-11
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	nee	250	11-16
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	nee	250	11-16
	Saucijzen	0,7	4	3	nee	250	11-16
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	nee	250	6-8
Freasy cook	**Diepvriesproducten**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	1	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	1	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	1	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten						
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	1	-	200	20-25
	Verse etenswaren						
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plumcake	0.6	2	1	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	1	-	210	10-12
Pizza	Pizza	0,5	2	1	ja	220	15-20
	Focaccia-brood	0,5	2	1	ja	200	20-25
Keep warm	Ontdooien		2 of 3	2	nee	65	-
	Rijzen		2 of 3	2	nee	65	60-90
	Opwarmen gerechten		2 of 3	2	nee	65	-
	Pasteuriseren		2 of 3	2	nee	65	-

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

* Doe de lekplaat op stand 1 met het water.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (zie Programma's) en de "vertraagde automatische reiniging" (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand.
De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.
Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

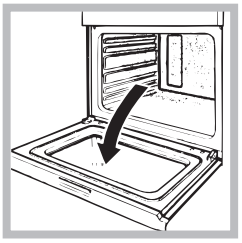
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.

- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.

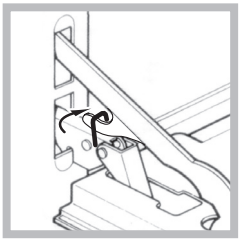
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

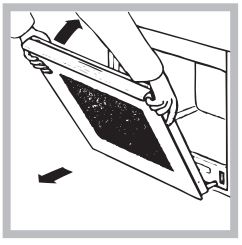
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (zie afbeelding);



2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);



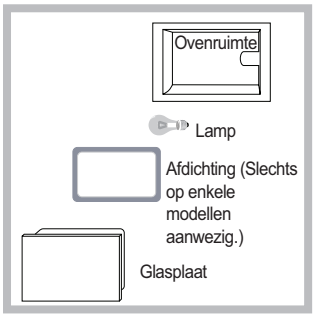
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.

Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Programma AUTOMATISCH REINIGEN

Het programma AUTOMATISCH REINIGEN brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van de AUTOMATISCHE REINIGING:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op “0”

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven wat is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus AUTOMATISCHE REINIGING te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets ⁘. Door middel van knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:

1. Economisch (ECO): draai de knop richting “**–**”. Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting “**+**”. Duur 2 uur.
4. Druk op de toets ⏎ om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de AUTOMATISCHE REINIGING cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging).

Veiligheidssystemen

- het verlichte symbool op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool STOP geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets totdat het symbool END en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "−" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen;
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het ECO niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen en END gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van AUTOMATISCHE REINIGING.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новыи владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

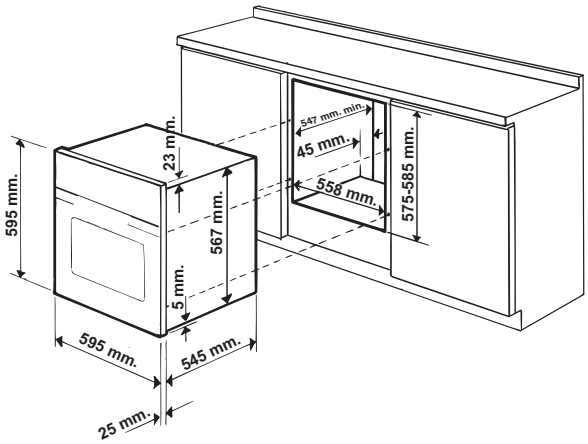
! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильныи монтаж изделия может стать причинои повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

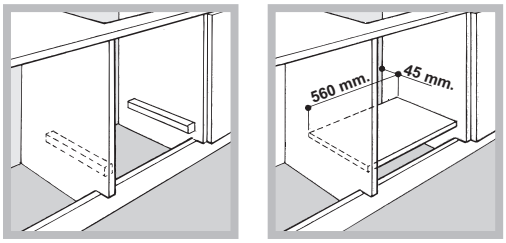


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

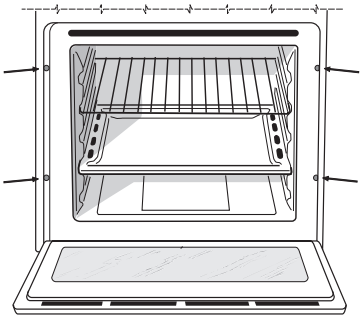
Вентиляция

Для обеспечения надлежащеи вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовои шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

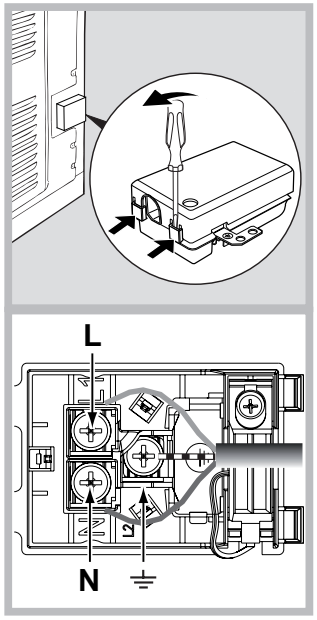


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- ⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ (см. схему).
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную в таблице технических характеристик;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическии провод и сетевая розетка были легко доступны.

! Электрическии провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

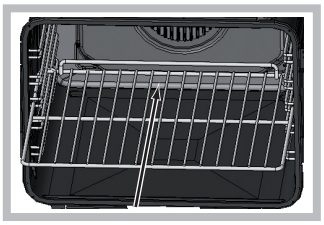
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

АЮ 77

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем*	58 л
Габаритные размеры**	ширина 45,5 см. высота 32,4 см. глубина 40,6 см.
Объем**	60 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL* АЮ 77	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: Традиционная; Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания; Кондитерская выпечка.
	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

* Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.
** Только для моделей с направляющими из прутка.

Включение и эксплуатация



! При установке решетки проверьте, чтобы упор находился в задней части ниши (см. изображение).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Программирование часов

! Часы можно запограммировать как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на дисплее не замигает символ и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "–" для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "–" для настройки минут;
5. вновь нажмите кнопку для подтверждения.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "–" для настройки минут;
3. вновь нажмите кнопку для подтверждения.

На дисплее начнется обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится соответствующий индикатор.
Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.
3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет , и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: поместите в ее продукт.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (см программы приготовления);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».
5. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возобновления электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах FAST COOKING (Быстрое приготовление) и BARBECUE (Гриль) фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охладительный вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа. В начале программы АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ вентилятор охлаждения работает на малой скорости.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа
Лампочка может быть включена в любой момент, даже при выключенной духовке, при открывании дверцы.

Программы

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.
В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
В режиме традиционального приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**
Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ**
Поворачивая регулятор ТЕРМОСТАТ, на дисплее показываются все возможные уровни мощности от 50% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ЗАПЕКАНКА**
Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **SPEEDY БАРБЕКЮ**
Нажмите эту кнопку, и Ваш духовой шкаф превратится в идеальный мангал. Этот режим обеспечивает оптимальную жарку мяса, рыбы и овощей, быстро и без выделения дыма. Автоматически задается температура 270°C. Рекомендуемая продолжительность приготовления разных видов продуктов, настраиваемая в зависимости от Ваших предпочтений, указана в таблице приготовления (см. Таблицу Приготовления).

Программа **FREASY COOKING**
Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **РОЗОГРЕВАНИЕ**
Этот режим позволяет разогреть уже готовые блюда или сохранять их горячими . Температура в этом режиме фиксированная - 65°C и не может быть изменена.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок программирования продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для программирования нужной продолжительности;
3. вновь нажмите кнопку ⏲ для подтверждения.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания приготовления

! Запрограммировать окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Следуйте инструкциям 1 – 3, описывающиз продолжительность;
2. затем нажмите кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ END и два цифровые значения;
3. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для настройки часов;
4. вновь нажмите кнопку ⏲ до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
5. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “−” для настройки минут;
6. вновь нажмите кнопку ⏲ для подтверждения.
7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенныесимволы и END означают, что была запрограммирована какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.
Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите проитвень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.

- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

SPEEDY ГРИЛЬ

- Вставьте решетку на 4-ый уровень, а противень с водой на 1-ый.

- Это правильное положение аксессуаров, позволяющее получить отлично зажарить в режиме гриль любой продукт без образования дыма и загрязнения. По завершении жарки жиры стекают на противень с водой, что значительно облегчает чистку деталей.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку.
  При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.

- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица иригтовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Традиционный режим	Утка	1,5	2	1	да	200-210	70-80
	Курица	1,5	2	1	да	200-210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	1	да	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	1	да	200-210	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	1	да	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	1	да	180	30-35
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	да	210	20-25
	Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	да	200	20-30
ГРИЛЬ	Скумбрия	1	4	3	нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0,7	4	3	нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	100%	10-12
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	100%	70-80
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	100%	70-80
Запеканка	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Speedy Барбекю*	Скумбрия	1	4	3	нет	250	11-16
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	250	6-11
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	250	4-6
	Филе трески	0,7	4	3	нет	250	6-11
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	250	11-16
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	250	11-16
	Колбаски-шпикачки	0,7	4	3	нет	250	11-16
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	250	6-8
Freasy cook	**Мороженные продукты**						
	Пицца	0.3	2	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	2	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	2	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	2	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	2	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	2	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты						
	Жареные куриные крылышки	0.4	2	1	-	200	20-25
	Сырые продукты						
	Печенье (песочное)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Бисквитный кекс	0.6	2	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	2	1	-	210	10-12
Пицца	Пицца	0,5	2	1	да	220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	200	20-25
Разогревание	Размораживание		2 или 3	2	нет	65	-
	Расстойка		2 или 3	2	нет	65	60-90
	Разогревание готовых блюд		2 или 3	2	нет	65	-
	Пастеризация		2 или 3	2	нет	65	-

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашми личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

* Установите иротивень с водой на 1 - ый уровень.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○”, когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации.
  Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественныи центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа.
  Все ведущие производители бытовых электроприборов содеиствуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность Вам дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. Программы) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой (см. Техническое обслуживание и уход).
- Рекомендуется всегда готовить в режах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.
Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения.
Режим энергосбережения показывается символом «Часы» с яркой подсветкой.
При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

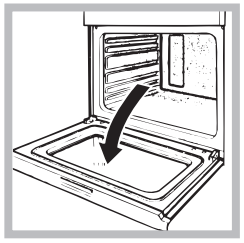
Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

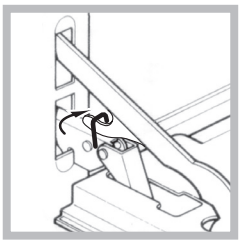
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

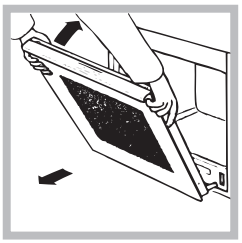
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);



2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему).

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Снимите стеклянную крышку при помощи отвертки.
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 15 Вт, резьба E 14.
Восстановите на место крышку, обращая внимание на правильное положение уплотнения (см. схему).

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Программа АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА

В режиме АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА духовой шкаф нагревается до 500°C и включается процесс пиролитической чистки, то есть загрязнение сжигается . Загрязнения буквально кремируются.
В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное сгорание, является абсолютно нормальным явлением и является совершенно безопасным.

Подготовка к ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКЕ:

RS

- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- выньте из духовки все съемные детали;
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.
- поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролитической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

Для запуска ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ нажмите примерно на 4 секунды кнопку . При помощи регулятора НАСТРЙОКА ЧАСОВ можно задать нужный уровень чистки с заданной и неизменяемой продолжительностью:

1. Экономный (ECO): поверните регулятор на «**−**». Продолжительность 1 час;
2. Нормальный (NOR): начальный уровень. Продолжительность 1 час 30 минут;
3. Интенсивный (INT): поверните регулятор на «**+**». Продолжительность 2 часа.
4. Нажмите кнопку для подтверждения.

Для программы ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА также как и для обычной программы приготовления можно задать время окончания пиролитической чистки (см. Настройка окончания пиролитической чистки).

Защитные устройства

- включенный символ на дисплее означает, что дверца духового шкафа автоматически заблокирована из-за высокой температуры;
- символ STOP означает, что в любой момент, нажав кнопку , можно отменить программу чистки;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

Настройка времени завершения пиролитической чистки

1. Нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и два цифровые значения;
2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “**+**” и “**−**” для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “ **+**” и “**−**” для выставления минут;
5. вновь нажмите кнопку для подтверждения;
6. по истечении заданного времени на ДИСПЛЕЕ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.

- Пример: в 9:00 вы выбрали программу FAST CLEAN в Экономной режиме, следовательно с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Включенныесимволы и означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ и продолжительность приготовления.

Завершение пиролитической чистки

Перед тем как открыть дверцу духового шкафа необходимо дождаться, пока температура внутри духовки опустится до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дней и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.